

Frühlingshafte Nussschleifen mit Eierlikörguss

Zutaten

Füllung:

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g brauner Zucker

90 g Sahne

1 TL Zimt

Teig:

220 g Milch

20 g Zucker

2 Eier

1 Würfel Hefe

500 g Mehl

1 Prise Salz

150 g kalte Butter in dünnen Scheiben

Glasur:

100 g Puderzucker

Etwas Wasser

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Füllung:

Haselnüsse, Zucker, Sahne und Zimt verrühren.

Teig:

Milch, Zucker, Eier und Hefe in einen Topf geben und leicht erwärmen.

Mehl und Salz zugeben und zu einem Teig verarbeiten und für 15 Minuten in den Kühlschrank.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, mit Butterscheiben auf einer Seite belegen.

Die andere Hälfte darüberklappen und erneut ausrollen.

Ein Teig Drittel zur Mitte hin auf das in der Mitte liegende Drittel klappen, von der anderen Seite das andere Drittel wieder darüberklappen und das Teigrechteck 15 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teigrechteck erneut ausrollen, ca. 30 x 60 cm und eine Längshälfte der Teigplatte mit der Füllung bestreichen, die andere Hälfte darüberklappen und die Ränder zusammendrücken.

Teigplatte in 15 Streifen schneiden, in der Mitte jedes Teigstreifens einen Schlitz schneiden, jeweils ein Ende durch den Schlitz ziehen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 12-14 Minuten goldgelb backen.

Glasur:

Puderzucker, Wasser und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf die warmen Nussschleifen streichen.



[Link zum Rezept: Frühlingshafte Nussschleifen mit Eierlikörguss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de